KIERMASZ ŚWIĄTECZNY 2026
BISTRO ŻAREŁKO & CATERING ŻAREŁKO

Święta to wyjątkowy czas rodzinnych spotkań, wspólnego świętowania i smaków, do których chętnie wracamy.

Z tej okazji przygotowaliśmy dla Państwa wyjątkową ofertę świątecznych pakietów, pełnych tradycyjnych potraw, domowych smaków i aromatycznych dań, które zagoszczą na Państwa świątecznych stołach.

Zadbaliśmy o różnorodność i staranny dobór potraw, aby mogli Państwo cieszyć się rodzinną atmosferą, zamiast spędzać długie godziny w kuchni.

Wybierz swój pakiet i pozwól nam zadbać o świąteczne smaki!

ZAMÓWIENIA

Zamówienia na świąteczne pakiety przyjmujemy pod numerem **537 357 077 w godzinach 9:00–17:00.**
Ostateczny termin składania zamówień: 19 grudnia 2026 r.

ZASADY OFERTY PAKIETOWEJ

Pakiety dostępne są wyłącznie w formie gotowych zestawów.
Nie ma możliwości:
• wymiany poszczególnych dań w zestawie,
• składania zamówień na pojedyncze potrawy z oferty pakietowej.

ODBIÓR OSOBISTY I PAKOWANIE POTRAW

Odbiór osobisty zamówionych pakietów: 23 grudnia 2026 r. (środa), godz. 10:00–13:00 w siedzibie Bistro Żarełko.

Potrawy będą zapakowane – część hermetycznie, część próżniowo – idealne do przechowywania w lodówce i podania, gdy nadejdzie świąteczny czas.

BISTRO ŻAREŁKO • ZAMÓWIENIA: 537 357 077

KIERMASZ ŚWIĄTECZNY
PAKIETY WIGILIJNE

DLA 2 OSÓB
WIGILIJNY STÓŁ

550,00 zł

Tradycyjne smaki Wigilii – wszystko, czego potrzeba,aby przygotować wyjątkowy wigilijny stół.

Potrawy wigilijne
Barszcz czerwony – 1 l
Zupa grzybowa – 1 l
Uszka z kapustą i grzybami – 10 szt.
Tradycyjne pierogi ruskie w makowym cieście - 10 szt.
Pierogi z kapustą i grzybami –10 szt.
Krokiety z pieczarkami – 2 szt.
Filet z karpia panierowany – 3 szt.
Łosoś z pieca z prażonymi migdałami – 3 szt.
Sałatka jarzynowa – 1 kg
Śledź w śmietanie z jabłkiem – 0,5 kg
Dorsz w galarecie – 3 szt.
Tymbalik rybny – 3 szt.
Makowiec – 4 kawałki
Sernik – 4 kawałki

DLA 4 OSÓB
WIGILIJNY STÓŁ

1050,00 zł

Tradycyjne smaki Wigilii – wszystko, czego potrzeba,aby przygotować wyjątkowy wigilijny stół.

Potrawy wigilijne
Barszcz czerwony – 2 l
Zupa grzybowa – 2 l
Uszka z kapustą i grzybami – 20 szt.
Tradycyjne pierogi ruskie w makowym cieście - 20 szt.
Pierogi z kapustą i grzybami – 20 szt.
Krokiety z pieczarkami – 4 szt.
Filet z karpia panierowany – 6 szt.
Łosoś z pieca z prażonymi migdałami – 6 szt.
Sałatka jarzynowa – 2 kg
Śledź w śmietanie z jabłkiem – 1 kg
Dorsz w galarecie – 6 szt.
Tymbalik rybny – 6 szt.
Makowiec – 8 kawałków
Sernik – 8 kawałków

ZAMÓWIENIA: 537 357 077
DO 19 GRUDNIA 2026 R. • ODBIÓR: 23 GRUDNIA 2026 R.

KIERMASZ ŚWIĄTECZNY
PAKIETY WIGILIJNO - ŚWIĄTECZNE

DLA 2 OSÓB
ŚWIĄTECZNY STÓŁ

1000,00 zł

Wszystko, co najlepsze na świąteczny stół – od tradycyjnych potraw wigilijnych po pyszne dania obiadowe na kolejne dni Bożego Narodzenia.

Potrawy wigilijne
Barszcz czerwony – 1 l
Zupa grzybowa – 1 l
Uszka z kapustą i grzybami – 10 szt.
Tradycyjne pierogi ruskie w makowym cieście - 10 szt.
Pierogi z kapustą i grzybami –10 szt.
Krokiety z pieczarkami – 2 szt.
Filet z karpia panierowany – 3 szt.
Łosoś z pieca z prażonymi migdałami – 3 szt.
Sałatka jarzynowa – 1 kg
Śledź w śmietanie z jabłkiem – 0,5 kg
Dorsz w galarecie – 3 szt.
Tymbalik rybny – 3 szt.
Makowiec – 4 kawałki
Sernik – 4 kawałki

Dania mięsne i dodatki obiadowe:
Pieczona pierś z kaczki z sosem na bazie jabłka i pomarańczy – 2 szt.
Rolada śląska wołowa w sosie własnym – 2 szt.
Kula z polędwiczki w sosie grzybowym, faszerowana kurkami i warzywami – 2 szt.
Kluski śląskie – 20 szt.
Kopytka szpinakowe – 10 szt.
Buraczki z chrzanem – 0,3 kg
Kapusta kiszona z grochem – 0,3 kg
Kapusta czerwona na ciepło z podgrzybkami – 0,3 kg

Swojskie wyroby:
Schab swojski wędzony – 0,3 kg
Boczek wędzony – 0,3 kg
Pasztet z grzybami – 0,3 kg
Necówka – 0,3 kg

DLA 4 OSÓB
ŚWIĄTECZNY STÓŁ

1950,00 zł

Wszystko, co najlepsze na świąteczny stół – od tradycyjnych potraw wigilijnych po pyszne dania obiadowe na kolejne dni Bożego Narodzenia.

Potrawy wigilijne
Barszcz czerwony – 2 l
Zupa grzybowa – 2 l
Uszka z kapustą i grzybami – 20 szt.
Tradycyjne pierogi ruskie w makowym cieście - 20 szt
Pierogi z kapustą i grzybami – 20 szt.
Krokiety z pieczarkami – 4 szt.
Filet z karpia panierowany – 6 szt.
Łosoś z pieca z prażonymi migdałami – 6 szt.
Sałatka jarzynowa – 2 kg
Śledź w śmietanie z jabłkiem – 1 kg
Dorsz w galarecie – 6 szt.
Tymbalik rybny – 6 szt.
Makowiec – 8 kawałków
Sernik – 8 kawałków

Dania mięsne i dodatki obiadowe:
Pieczona pierś z kaczki z sosem na bazie jabłka i pomarańczy – 4 szt.
Rolada śląska wołowa w sosie własnym – 4 szt.
Kula z polędwiczki w sosie grzybowym, faszerowana kurkami i warzywami – 4 szt.
Kluski śląskie – 40 szt.
Kopytka szpinakowe – 20 szt.
Buraczki z chrzanem – 0,5 kg
Kapusta kiszona z grochem – 0,5 kg
Kapusta czerwona na ciepło z podgrzybkami – 0,5 kg

Swojskie wyroby:
Schab swojski wędzony – 0,5 kg
Boczek wędzony – 0,5 kg
Pasztet z grzybami – 0,5 kg
Necówka – 0,5 kg

ZAMÓWIENIA: 537 357 077
DO 19 GRUDNIA 2026 R. • ODBIÓR: 23 GRUDNIA 2026 R.

WESOŁYCH ŚWIĄT
I SZCZĘŚLIWEGO NOWEGO ROKU!

Drodzy Klienci i Goście,

Niech magia Świąt Bożego Narodzenia wypełni Państwa domy ciepłem, miłością i spokojem. Niech przy wspólnym stole nie zabraknie serdecznych rozmów, uśmiechu, bliskości najważniejszych osób oraz chwil, które na długo pozostaną w sercach.

Życzymy Państwu, aby nadchodzący Nowy Rok przyniósł wiele powodów do radości, spełnienie najskrytszych marzeń, pomyślność w życiu osobistym i zawodowym, a przede wszystkim zdrowie, szczęście i codzienną życzliwość.

Dziękujemy, że jesteście z nami, że obdarzacie nas swoim zaufaniem, wybieracie nasze smaki i pozwalacie nam być częścią Waszych codziennych chwil oraz wyjątkowych uroczystości. To dzięki Wam nasza praca ma tak wiele znaczenia.

Niech nadchodzący rok będzie pełen pięknych spotkań, dobrych smaków i niezapomnianych chwil!

Z najserdeczniejszymi życzeniami,

Łukasz Kocur wraz z całym Zespołem
Bistro Żarełko & Catering Żarełko